

CK Traiteur

créateur & gastronome



Cocktail déjeunatoire & dinatoire

Carte Automne - Hiver 2019 / 2020*

*Offre valable du 01/11/2019 au 30/04/2020

Découvrez nos prestations :

Cocktail « Fantaisies Culinaires »

Cocktail « Saveurs Festives »

Cocktail « Délices Gourmands »

Animations culinaires

Forfaits boissons & vins

www.cktraiteur.com



Cocktail « Fantaisies Culinaires » - 16 pièces

Dip's de légumes de saison

Houmous, guacamole, tzatziki aux épices

Gamme jeux de texture

Burger rillettes de cabillaud, radis croquant

Wrap de carotte & courgette à la coriandre

Clafoutis au comté, andouille de Guémené, moutarde à l'ancienne

Saveurs gourmandes

Tartelette de cerise au foie gras, noisette torréfiée

Pain mauricette aux écrevisses, fromage frais au Colombo

Blinis sarazin, noix de pétoncle marinée à la baie de Sansho

Snacking revisité

Pita crème de tomates au Chorizo

Club nordique, saumon Gravelax à l'aneth

Navette de roquette et houmous à l'oriental

Pièces chaudes gourmandes

(Uniquement avec personnel de service)

Cannelé parmesan

Yakitori poulet citron coco

Croustillant de crevette au sésame

Mini tapas « Maison »

Ananas et crevette fraîche marinée

Macaron foie gras, pommes caramélisées

Tortilla de pomme de terre, œuf de caille au sésame

Pics fromagers

Chèvre au pain d'épices

Appenzeller et figue séchée

Tomme de Savoie et tomate cerise

Collection sucrée de la maison

Les macarons

Carrot Cake

Tartelette au citron vert

Cup'in cake chocolat noix de pécan

*Minimum de 25 convives pour le service



Cocktail « Saveurs Festives » - 16 pièces

Pièces de collection

Maki veggie, avocat & sucrose
Grenaille rôtie, saumon et œuf de hareng
Carotte au yuzu, Saint-Jacques à l'huile de vanille

Mini tapas « Maison »

Ananas et crevette marinée
Macaron foie gras, pommes caramélisées
Tortilla de pomme de terre, œuf de caille au sésame

Gamme charcutière

Pics de charcuterie ibérique
Saucisson sec, chorizo & lomo

Saveurs gourmandes

Tartelette de cerise au foie gras, noisette torréfiée
Pain mauricette aux écrevisses, fromage frais au Colombo
Blinis sarazin, noix de pétoncle marinée à la baie de Sansho

Saveurs divines

Pics de volaille aux épices et abricot
Tartelette ratatouille & sa bille de mozzarella
Petit piovron confit au fromage, tapenade olive

Pièces chaudes gourmandes

(Uniquement avec personnel de service)
Cannelé parmesan
Yakitori poulet citron coco
Croustillant de crevette au sésame

Pics fromagers

Chèvre au pain d'épices
Appenzeller et figue séchée
Tomme de Savoie et tomate cerise

Collection sucrée de la maison

Les macarons
Tropézienne à l'orange
Tartelette noix caramel
Cup'in cake chocolat pécan



Cocktail « Délices Gourmands » - 16 pièces

Gamme jeux de texture

Burger rillettes de cabillaud, radis croquant
Wrap de carotte & courgette à la coriandre
Clafoutis au comté, andouille de Guémené, moutarde à l'ancienne

Pièces de collection

Maki veggie, avocat & sucrine
Grenaille rôtie, saumon et œuf de hareng
Carotte au yuzu, Saint-Jacques à l'huile de vanille

Dip's de légumes de saison

Houmous, guacamole, tzatziki aux épices

Mini Burgers Gourmands

(Uniquement avec personnel de service)

Assortiment de burgers « minute » sur pains spéciaux

Mini tapas « Maison »

Ananas et crevette marinée
Macaron foie gras, pommes caramélisées
Tortilla de pomme de terre, œuf de caille au sésame

Snacking revisité

Pita crème de tomates au chorizo
Club nordique, saumon Gravelax à l'aneth
Navette de roquette et houmous à l'oriental

Saveurs divines

Pics de volaille aux épices et abricot
Tartelette ratatouille & sa bille de mozzarella
Petit poivron confit au fromage, tapenade olive

Pics fromagers

Chèvre au pain d'épices
Appenzeller et figue séchée
Tomme de Savoie et tomate cerise

Collection sucrée de la maison

Opéra classique
Pic ananas mangue
Cornet choco passion
Tartelette aux noix caramel



Les animations culinaires

Uniquement avec personnel de service

Burgers

Montage de burgers « minute » sur pains spéciaux

Barque de fruits de mer

Service et ouverture d'huîtres bretonnes, bouquet de crevettes
Pain de seigle, beurre au sel de Guérande et condiments

Plancha « snackée et coupée sur place »

Mini brochette de gambas au piment d'Espelette
Entrecôte de bœuf à la fleur de sel
Pluma de porc ibérique

Galettes bretonnes

Saint-Jacques au poivre sauvage
Jambon fromage
(Tournées sur Bilig façon samoussa)

Foie Gras

Coupe de foie gras frais sur pains spéciaux
Assortiment de chutneys

Soupe chaude

Parmentière de pommes de terre et poireaux à la Badiane
Velouté de potiron à l'huile de noisette

Autour du saumon

Découpe et déclinaison de saumon sur blinis au Sarazin

Foie Gras de canard « snacké »

Foie gras saisi sur plancha, pains spéciaux et assortiment de chutneys

Atelier Sucré

Sucettes enrobées de chocolat et ses toppings

Convivialité
garantie !

CK Traiteur

créateur & gastronome



Les forfaits « boissons & vins »

Vins sous réserve du millésime disponible à la date de l'événement

Formule sans alcool

Eau plate & gazeuse
Soda & jus de fruits

Formule vin pétillant & Champagne

Saumur brut - *Les Caves de Grenelle*
Appellation Saumur Contrôlée

Crémant de Loire - *Les Caves de Grenelle*
Appellation Crémant Contrôlée

Champagne - *Marcel Vezien*

Formule vin de Loire

Fiefs Vendéens Chantonay - *Domaine de la Barbiniere, Le Silex 2016*
Appellation origine Contrôlée

Anjou rouge 2015/2016 - *Domaine du Petit Clocher*
Appellation Anjou Contrôlée

Formule vin de Pays

Bordeaux blanc - *Château Gabaron 2015/2016*
Appellation Bordeaux Contrôlée

Fronsac 2011 - *Château Beau Site de la Tour*
Appellation Fronsac Contrôlée